



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**PADRONIZAÇÃO DO CONSUMO DOS ARTIGOS DO
QUANTITATIVO DE RANCHO**

1ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**PADRONIZAÇÃO DO CONSUMO DOS ARTIGOS DO
QUANTITATIVO DE RANCHO**

1ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONSIDERAÇÕES	4
5 TABELA QUANTITATIVA DE GÊNEROS DO QR.....	5
6 FREQUÊNCIA DO CONSUMO.....	13
7 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	13

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico (BT) tem por finalidade padronizar a quantidade máxima de consumo diário, por homem, dos gêneros do Quantitativo de Rancho (QR), conforme o planejamento do cardápio elaborado pelo Setor de Aproveitamento das Organizações Militares.

2. OBJETIVO

Visa padronizar a quantidade per capita, o fator de correção e a quantidade tabelar dos gêneros do QR e suas respectivas preparações.

3. LEGISLAÇÃO

- Portaria nº 025/DGS, de 26 de novembro de 1987. Normas de Procedimentos e de Controle para o Serviço de Aproveitamento;
- Portaria nº 219/MD, de 12 de fevereiro de 2010. Manual de Alimentação das Forças Armadas (MD42-M-03);
- Portaria nº 79/COLOG, de 30 de abril de 2021. Catálogo de Alimentos Complementares do Exército Brasileiro (EB40-C-30.405).
- Boletim Técnico 30.418-01 – Boas Práticas Nutricionais, 1ª edição, 2021.
- ABREU, E. S.; PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. 5. ed. São Paulo: Metha LTDA, 2013;
- SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio – Guia Prático para a Elaboração. 4 Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

4. CONSIDERAÇÕES

4.1 Uma alimentação balanceada, equilibrada e saudável compreende consumir alimentos em quantidade e frequência adequadas, combinando isso a qualidade e a variedade dos alimentos. Isso garante a ingestão diária de todos os nutrientes necessários ao bom funcionamento do organismo, ficando conhecida como as Leis da Alimentação.

4.2 O planejamento do cardápio visa evitar a monotonia e permitir, de maneira abrangente, a criação de novas preparações e o desenvolvimento de cardápios com maior variedade de alimentos e técnicas de preparo.

4.3 Para a elaboração de um cardápio variado que atenda às Boas Práticas Nutricionais é necessário dispor de gêneros de alimentação complementares, adquiridos diretamente pelas OM, definidos como Quantitativo de Rancho (QR).

4.4 A relação dos artigos do QR está estabelecida e padronizada no Catálogo de Alimentos Complementares do Exército Brasileiro (EB40-C-30.405).

5. TABELA QUANTITATIVA DE GÊNEROS DO QR

GÊNERO DE QR	MODO DE PREPARO	SUGESTÃO DE USO	PER CAPITA (1)	FATOR DE CORREÇÃO (2)	QTD TABELAR CALCULADA (3)
ABACAXI	CORTADO/PICADO	SOBREMESA	300g	1,93	579g
ABÓBORA	COZIDA/REFOGADA	ENTRADA (SALADA)	300g	1,33	399g
	ENSOPADA	GUARNIÇÃO (SOPA/QUIBEBE/PURÊ)	240g		319g
ABOBRINHA	COZIDA/REFOGADA	ENTRADA (SALADA) OU GUARNIÇÃO	250g	1,26	315g
	ENSOPADA	ENTRADA (SALADA) OU GUARNIÇÃO	250g		315g
ACELGA	CORTADA/PICADA	ENTRADA (SALADA)	150g	1,42	213g
ADOÇANTES DE MESA NATURAIS (4)	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	-	-	-
AGRIÃO	CORTADO/PICADO	ENTRADA (SALADA)	100g	1,78	178g
ALCAPARRA EM CONSERVA	-	PREPARO DIVERSIFICADO	20g	1	20g
ALFACE	CORTADO/PICADO	ENTRADA (SALADA)	150g	1,46	219g
AMENDOIM	-	SOBREMESA	10g	1	10g
APRESUNTADO/PRESUNTO	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	40g	1	40g
ATUM EM CONSERVA	-	ENTRADA (SALADA)	40g	1	40g
AZEITE DE DENDÊ	-	PREPARO DIVERSIFICADO	10ml	1	10ml
AZEITE DE OLIVA	-	PREPARO DIVERSIFICADO	10ml	1	10ml
AZEITONA EM CONSERVA	-	PREPARO DIVERSIFICADO	10g	1	10g
BACON	REFOGADO	PREPARO DIVERSIFICADO	20g	1	20g
BANANA	CORTADO/PICADO	SOBREMESA	240g	1,55	372g
BATATA PROCESSADA (PALHA)	-	SALADA/GUARNIÇÃO OU CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	100g	1	100g
BATATA-DOCE	COZIDA	ENTRADA (SALADA) OU GUARNIÇÃO	300g	1,21	363g
BATATA-INGLESA	COZIDA/ENSOPADA	ENTRADA (MAIONESE) OU PRATO PRINCIPAL	160g	1,06	170g
	COZIDA	GUARNIÇÃO (NHOQUE)	240g		255g
	COZIDA	ENTRADA (SALADA MISTA)	100g		106g
	COZIDA	GUARNIÇÃO (PURÊ/SAUTÉ)	300g		318g

GÊNERO DE QR	MODO DE PREPARO	SUGESTÃO DE USO	PER CAPITA (1)	FATOR DE CORREÇÃO (2)	QTD TABELAR CALCULADA (3)
BEBIDA LÁCTEA	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	400 ml	1	400ml
BERINJELA	COZIDA/REFOGADA	ENTRADA (SALADA) OU GUARNIÇÃO	280g	1,08	302g
BETERRABA	COZIDA	ENTRADA (SALADA COZIDA)	240g	1,53	367g
	RALADA	ENTRADA (SALADA CRUA)	100g		153g
BISCOITOS E BOLACHAS DOCES	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	100g	1	100g
BISCOITOS E BOLACHAS SALGADAS	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	100g	1	100g
BRÓCOLIS	COZIDO	GUARNIÇÃO (RECHEIOS DE MASSA/TORTA)	120g	2,56	307g
	COZIDO	ENTRADA (SALADA) OU GUARNIÇÃO	200g	-	512g
CAFÉ SOLÚVEL	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	20g	1	20g
CAJU	CORTADO/PICADO	SOBREMESA	130g	1,28	166g
CALDOS (CARNE, GALINHA, PEIXE) (5)	-	PREPARO DIVERSIFICADO	-	-	-
CANJICA DE MILHO	COZIDA	SOBREMESA	40g	1	40g
CAQUI	CORTADO/PICADO	SOBREMESA	120g	1,08	130g
CARNE SALGADA PARA FEIJOADA (COSTELA)	COZIDO	PRATO PRINCIPAL	30g	1	30g
CARNE SALGADA PARA FEIJOADA (MIX DE INGREDIENTES)	COZIDO	PRATO PRINCIPAL	80g	1	80g
CARNE SALGADA PARA FEIJOADA (PÉ)	COZIDO	PRATO PRINCIPAL	30g	1	30g
CARNE SALGADA PARA FEIJOADA (RABO)	COZIDO	PRATO PRINCIPAL	30g	1	30g
CATCHUP	-	PREPARO DIVERSIFICADO	30g	1	30g
CEBOLA	REFOGADO	PREPARO DIVERSIFICADO	30g	1,53	46g
CEBOLA EM CONSERVA	-	ENTRADA (SALADA)	60g	1	60g
CENOURA	COZIDA/ENSOPADA	GUARNIÇÃO OU PRATO PRINCIPAL COM CARNE	160g	1,16	186g
	COZIDA	ENTRADA (MAIONESE)	50g		58g
	COZIDA	ENTRADA (SALADA COZIDA)	240g		278g
	RALADA	ENTRADA (SALADA CRUA)	120g		139g
CEREJA EM CALDA	-	SOBREMESA	20g	1	20g

GÊNERO DE QR	MODO DE PREPARO	SUGESTÃO DE USO	PER CAPITA (1)	FATOR DE CORREÇÃO (2)	QTD TABELAR CALCULADA (3)
CHÁ PRONTO PARA CONSUMO	-	COMPLEMENTO	400ml	1	400ml
CHICÓRIA OU ESCAROLA	CORTADO/PICADO	ENTRADA (SALADA)	100g	1,2	120g
CHOCOLATE EM BARRA	-	SOBREMESA	50g	1	50g
CHOCOLATE EM GOTAS	-	SOBREMESA	20g	1	20g
CHOCOLATE GRANULADO	-	SOBREMESA	20g	1	20g
CHUCHU	COZIDO	ENTRADA (MAIONESE)	80g	1,35	108g
	COZIDO/ENSOPADO/REFOGADO	ENTRADA (SALADA)/GUARNIÇÃO OU PRATO PRINCIPAL COM CARNE	240g	-	324g
CÔCO RALADO	-	SOBREMESA	40g	1	40g
COGUMELO EM CONSERVA	-	ENTRADA (SALADA) OU PRATO PRINCIPAL	20g	1	20g
CORAÇÃO DE FRANGO	ASSADO	PRATO PRINCIPAL	150g	1,2	180g
COSTELA BOVINA	COZIDA/ASSADA	PRATO PRINCIPAL	400g	2	800g
COUVE MANTEIGA	PICADO/REFOGADO	ENTRADA (SALADA) OU GUARNIÇÃO	120g	1,5	180g
COUVE-FLOR	COZIDO	GUARNIÇÃO	80g	2,24	179g
	COZIDO	ENTRADA (SALADA)	240g		538g
CREME DE LEITE	-	MOLHO	10g	1	10g
	-	SOBREMESA	20g	1	20g
DOCE EM CALDA OU COMPOTA	-	SOBREMESA	160g	1	160g
DOCE EM PASTA	-	SOBREMESA	100g	1	100g
ERVILHA	COZIDA	ENTRADA (SALADA)	200g	1,04	208g
ERVILHA EM CONSERVA	-	PREPARO DIVERSIFICADO	20g	1	20g
ESPECIARIAS E TEMPEROS(5)	-	PREPARO DIVERSIFICADO	-	-	-
ESPINAFRE	CORTADO/PICADO	ENTRADA (SALADA) OU GUARNIÇÃO	100g	1,79	179g
ESPINAFRE	REFOGADO	ENTRADA (SALADA) OU GUARNIÇÃO	100g	1,79	179g
FARINHA DE MILHO FLOCADA OU BIJU	-	PREPARO DIVERSIFICADO	50g	1	50g
FARINHA DE ROSCA	EMPANAR	PREPARO DIVERSIFICADO	40g	1	40g

GÊNERO DE QR	MODO DE PREPARO	SUGESTÃO DE USO	PER CAPITA (1)	FATOR DE CORREÇÃO (2)	QTD TABELAR CALCULADA (3)
FARINHA DE TRIGO	-	MOLHO BRANCO	20g	1	20g
	EMPANAR	PREPARO DIVERSIFICADO	20g		20g
		CAFÉ DA MANHÃ/CEIA OU GUARNIÇÃO (TORTA/BOLO/PIZZA)	60g		60g
FEIJÃO CAUPI (FRADINHO OU VERDE)	COZIDO	ENTRADA (SALADA) OU GUARNIÇÃO (FAROFÁ)	200g	1,04	208g
FERMENTO BIOLÓGICO(5)	-	PREPARO DIVERSIFICADO	-	-	-
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ(5)	-	PREPARO DIVERSIFICADO	-	-	-
FÍGADO BOVINO	COZIDO/GRELHADO	PRATO PRINCIPAL	400g	1,2	480g
FLOCOS DE AVEIA	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	50g	1	50g
FLOCOS DE MILHO	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	80g	1	80g
FRANGO TEMPERADO	MOLHO/ASSADO	PRATO PRINCIPAL	400g	2	800g
FRUTAS SECA/DESIDRATADA OU LIOFILIZADAS	-	GUARNIÇÃO OU PRATO PRINCIPAL	40g	1	40g
GELEIA	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	40g	1	40g
GLICOSE/GLUCOSE DE MILHO	-	SOBREMESA	30g	1	30g
GOIABA	-	SOBREMESA	100g	1,22	122g
GRANOLA	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	40g	1	40g
GRÃO DE BICO	COZIDO	ENTRADA (SALADA)	120g	1	120g
HAMBÚRGUER DE CARNE	ASSADO/GRELHADO	PRATO PRINCIPAL	400g	1	400g
INHAME OU CARÁ	COZIDO	ENTRADA (SALADA) OU GUARNIÇÃO	200g	1,4	280g
IOGURTE	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	400ml	1	400ml
JILÓ	COZIDO/REFOGADO	ENTRADA (SALADA) OU GUARNIÇÃO	160g	1,08	173g
LARANJA	-	SOBREMESA	160g	1,5	240g
LEITE AROMATIZADO	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	400ml	1	400g
LEITE CONDENSADO	-	SOBREMESA	60g	1	60g
LEITE DE CÔCO	-	SOBREMESA	20ml	1	20g
LEITE UHT	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	400ml	1	400ml

GÊNERO DE QR	MODO DE PREPARO	SUGESTÃO DE USO	PER CAPITA (1)	FATOR DE CORREÇÃO (2)	QTD TABELAR CALCULADA (3)
LENTILHA	COZIDA	ENTRADA (SALADA)	120g	1	120g
LIMÃO	-	MOLHO/TEMPERO	50g	1	50g
	-	SOBREMESA	70g		70g
LINGUIÇA CALABRESA/PAIO	COZIDO/ASSADA	PRATO PRINCIPAL	50g	1	50g
LINGUIÇA PORTUGUESA/TOSCANA	ASSADA	GUARNIÇÃO OU PRATO PRINCIPAL	200g	1	200g
MAÇÃ	-	SOBREMESA	120g	1,2	144g
MAIONESE	-	SALADA	70g	1	70g
MAMÃO	CORTADO/PICADO	SOBREMESA	250g	1,5	375g
MANDIOCA OU AIPIM	COZIDA	GUARNIÇÃO	300g	1,31	393g
MANDIOQUINHA OU BATATA BAROA	COZIDA	ENTRADA (SALADA) OU GUARNIÇÃO	200g	1,15	230g
MANGA	CORTADA/PICADA	SOBREMESA	200g	1,36	272g
MANTEIGA DA TERRA OU DE GARRAFA	-	PRATO PRINCIPAL	20g	1	20g
MANTEIGA EXTRA	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	20g	1	20g
MARACUJÁ	-	MOLHO	100g	3,8	3800g
	-	SOBREMESA	200g		760g
MASSA FOLHADA	-	PARA ASSADOS	150g	1	150g
MASSA PARA LASANHA E CANELONE	-	GUARNIÇÃO	150g	1	150g
MAXIXE	CORTADO/PICADO/COZIDO	ENTRADA (SALADA) OU GUARNIÇÃO	160g	1,05	168g
MELANCIA	CORTADA/PICADA	SOBREMESA	300g	1,9	570g
MELÃO	CORTADO/PICADO	SOBREMESA	300g	1,37	411g
MILHO VERDE	COZIDO	GUARNIÇÃO	160g	2,43	389g
MILHO VERDE EM CONSERVA	-	PREPARO DIVERSIFICADO	20g	1	20g
MISTURA EM PÓ PARA BOLO E PÃES	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	80g	1	80g
MOELA	COZIDA	PRATO PRINCIPAL	400g	1,2	480g
MOLHO DE SHOYU	-	PREPARO DIVERSIFICADO	4ml	1	4ml
MOLHO INGLÊS	-	PREPARO DIVERSIFICADO	4ml	1	4ml

GÊNERO DE QR	MODO DE PREPARO	SUGESTÃO DE USO	PER CAPITA (1)	FATOR DE CORREÇÃO (2)	QTD TABELAR CALCULADA (3)
MOLHO PICANTE	-	PREPARO DIVERSIFICADO	4ml	1	4ml
MORANGA	COZIDA/REFOGADA/	ENTRADA (SALADA)	300g	1,33	399g
	ENSOPADA	GUARNIÇÃO (QUIBEBE/PURÊ)	240g		319g
MORANGO	CORTADO/PICADO	SOBREMESA	200g	1,12	224g
MORTADELA	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	40g	1	40g
MOSTARDA	-	PREPARO DIVERSIFICADO	30g	1	30g
OVOS DE CODORNA	COZIDO	ENTRADA (SALADA)	60g	1	60g
OVOS DE GALINHA	MEXIDOS/ FRITO/COZIDO	PREPARO DIVERSIFICADO	200g	1,13	226g
	OMELETE	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA OU PRATO PRINCIPAL	400g		452g
	PUDIM, PANQUECA, BOLO, TORTA	SOBREMESA	40g		45g
PALMITO TIPO PUPUNHA EM CONSERVA	-	ENTRADA (SALADA)	60g	1	60g
PÃO CARECA DOCE	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	100g	1	100g
PÃO DE CACHORRO QUENTE	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	100g	1	100g
PÃO DE FORMA	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	100g	1	100g
PÃO DE HAMBÚRGUER	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	120g	1	120g
PÃO DE QUEIJO	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	150g	1	150g
PÃO FRANCÊS OU DE SAL	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	100g	1	100g
PEITO DE PERU	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	40g	1	40g
PEPINO	CORTADO/PICADO	ENTRADA (SALADA)	140g	1,17	164g
PEPINO EM CONSERVA	-	ENTRADA (SALADA)	60g	1	60g
PERU TEMPERADO	ASSADO	PRATO PRINCIPAL	400g	2	800g
PICLES	-	ENTRADA (SALADA)	60g	1	60g
PIMENTÃO	CORTADO/PICADO	PREPARO DIVERSIFICADO	40g	1,57	63g
POLPA DE FRUTA	-	COMPLEMENTO	200g	1	200g
POLVILHO	-	PREPARO DIVERSIFICADO	150g	1	150g
QUEIJO - MUSSARELA/PRATO/MINAS FRESCAL	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	40g	1	40g

GÊNERO DE QR	MODO DE PREPARO	SUGESTÃO DE USO	PER CAPITA (1)	FATOR DE CORREÇÃO (2)	QTD TABELAR CALCULADA (3)
QUEIJO - MUSSARELA/PRATO/MINAS FRESCAL	-	PRATOS QUENTES	40g	1	40g
QUEIJO COALHO	-	PREPARO DIVERSIFICADO	50g	1	50g
QUEIJO RALADO	-	GUARNIÇÃO	20g	1	20g
QUEIJO RICOTA FRESCA	-	ENTRADA (SALADA) OU SOBREMESA	40g	1	40g
QUIABO	COZIDO/REFOGADO	ENTRADA (SALADA) OU GUARNIÇÃO	180g	1,31	236g
QUIRERA DE MILHO	-	PREPARO DIVERSIFICADO	80g	1	80g
REFRIGERANTE	-	COMPLEMENTO	400ml	1	400ml
REPOLHO	CORTADO/PICADO/ COZIDO	ENTRADA (SALADA) OU GUARNIÇÃO	160g	1,35	216g
REQUEIJÃO CREMOSO	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	50g	1	50g
RÚCULA	CORTADA/PICADA	ENTRADA (SALADA)	100g	1,57	157g
SAGU	-	SOBREMESA	40g	1	40g
SAL IODADO (GROSSO E REFINADO)(6)	-	PREPARO DIVERSIFICADO	5g	1	5g
SALAME	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	40g	1	40g
SALSICHA	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	200g	1	200g
SARDINHA EM CONSERVA	-	GUARNIÇÃO (RECHEIOS)	120g	1	120g
SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA	-	ENTRADA (SALADA) OU GUARNIÇÃO (TORTA/SUFLÊ)	60g	1	60g
SOBREMESA EM PÓ - CHANTILLY	-	SOBREMESA	40g	1	40g
SOBREMESA EM PÓ - FLAN E MINGAU	-	SOBREMESA	40g	1	40g
SOBREMESA EM PÓ - GELATINA	-	SOBREMESA	40g	1	40g
SOBREMESA EM PÓ - PUDIM	-	SOBREMESA	40g	1	40g
SORVETE	-	SOBREMESA	120g	1	120g
TANGERINA	-	SOBREMESA	200g	1,36	272g
TAPIOCA	-	PREPARO DIVERSIFICADO	200g	1	200g
TOMATE (EXTRATO)	-	PREPARO DIVERSIFICADO	80g	1	80g
TOMATE (MOLHO)	-	PREPARO DIVERSIFICADO	120g	1	120g
TOMATE (POLPA)	-	PREPARO DIVERSIFICADO	60g	1	60g

GÊNERO DE QR	MODO DE PREPARO	SUGESTÃO DE USO	PER CAPITA (1)	FATOR DE CORREÇÃO (2)	QTD TABELAR CALCULADA (3)
TOMATE IN NATURA	COZIDO	MOLHO	200g	1,61	322g
	CORTADO/ PICADO	ENTRADA (SALADA)	160g		257g
	CORTADO/ PICADO	ENTRADA (SALADA MISTA)	70g		113g
	CORTADO/ PICADO	ENTRADA (VINAGRETE)	20g		32g
TOMATE SECO EM CONSERVA	-	ENTRADA (SALADA)	20g	1	20g
TORRADA	-	CAFÉ DA MANHÃ/CEIA	100g	1	100g
TRIGO PARA QUIBE	-	GUARNIÇÃO (QUIBE ASSADO)	100g	1	100g
	-	ENTRADA (TABULE)	40g		40g
UVA	-	SOBREMESA	200g	1,22	244g
VAGEM	COZIDA	ENTRADA (SALADA)	200g	1,26	252g
	REFOGADA	GUARNIÇÃO	160g		202g
VINAGRE DE VINHO	-	PREPARO DIVERSIFICADO	20ml	1	20ml

- (1) Per Capita: corresponde ao consumo diário, por militar, do artigo considerado.
- (2) Fator de Correção: é o fator pelo qual deve ser multiplicada a quantidade de alimento limpo (pronto para o preparo), para saber a quantidade do mesmo alimento bruto a ser sacado.
- (3) Quantidade Tabela Calculada: corresponde à quantidade per capita multiplicada pelo fator de correção do artigo considerado, ou seja, **é a quantidade máxima a ser sacada por homem/dia.**
- (4) Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico.
- (5) Para fins de cálculo de aquisição, considerar o histórico de consumo da OM.
- (6) A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda que a ingestão diária não ultrapasse 5(cinco) gramas, que equivale a 2 (dois) gramas de sódio.



6. FREQUÊNCIA DE CONSUMO

Para definição da frequência de consumo dos artigos do QR deve ser seguido os preceitos nutricionais estabelecidos no Boletim Técnico BT30.418-01.

7. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação pertinente.

Brasília, DF, 24 de maio de 2021.


Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento